

CONFARTIGIANATO

A IMOLA MANIFESTAZIONE DEL SETTORE TRASPORTI

'CONFARTIGIANATO trasporti nazionale' domani alle 10 nell'Autodromo di Imola partecipa ad una manifestazione per ribadire al Governo il momento difficilissimo del settore. Al Governo viene richiesto, tra le altre cose: sospensione versamenti per il Sistri e revisione del codice.

'Ravegan', sfida nuova e vincente «Una cucina sana ma anche saporita»

La ricetta dell'attività a gestione familiare di Paola Mazzanti

HA INAUGURATO lo scorso 12 settembre ed è già un punto di riferimento per gli amanti del genere, ma anche per chi vuole concedersi un modo diverso di mangiare. Ravegan e la gastronomia vegana attiva da un mese e mezzo a Ravenna, in via Galilei. «Abbiamo capito che c'era terreno fertile su questo campo — ha spiegato Paola Mazzanti, che assieme al marito Paolo Di Paola e al figlio Andrea gestisce l'attività — e così abbiamo deciso di fare questo passo». Ogni giorno, Ravegan propone un menù completo e differente. Il pasto si può consumare sul posto, ma è anche possibile usufruire del servizio da asporto. Qualche esempio? Crocchette di miglio e verdure, hamburger di seitan, polpette al pomodoro, frittelle di ceci e radicchio, tofu di verdure al curry, zucchini gratinate al forno, tofu piccante e sacher-torte vegan: «I nostri clienti non sono solo vegani, anzi, la maggior parte sono coloro che mangiano in modo tradizionale. In generale viene da noi chi vuole mangiare in maniera sana, senza rinunciare al palato. La cucina vegana è infatti buona, saporita e sfiziosa». Un altro esempio di menù? Tortelli zucca e patate, insalata patate e mayonese, frittelle zucchine e porri, cavolfiore saltato con olive, hummus di ceci e piselli, hamburger di seitan, cheesecake ai lampogni. «Nel nostro menù ci sono anche gli spaghetti alla carbonara,



dove il tofu sostituisce l'uovo, il seitan sostituisce la pancetta, mentre la salsa di soia dà il sapore dell'affumicato».

RAVEGAN si sviluppa su una superficie di 70 metri quadrati, compresa la cucina: «Nel nostro labo-

ratorio — ha proseguito Paola Mazzanti, che prima di dedicarsi alla gastronomia aveva gestito il b&b Capra e cavoli di San Zaccaria — produciamo ogni giorno il tofu e il seitan. Siamo gli unici a Ravenna in grado di farlo. Certo, tofu e seitan si trovano anche con-

fezionati al supermercato, ma il nostro è sempre fresco di giornata, e lo vendiamo anche sfuso. I nostri clienti? Ovviamente molti sono locali, ma arrivano anche da Lugo, Cesena, Forlì e Faenza perché all'interno del nostro laboratorio produciamo i pasti per i gruppi d'acquisto solidale». Ribadito che la cucina vegana non ha nulla a che vedere con la cucina vegetariana, e non contempla prodotti di origine animale — dunque nemmeno uova, latte, formaggi e miele — va aggiunto che un risotto nero porri sedano e rapa o una torta di mele al farro con mandorle sono sempre una valida alternativa alla cucina tradizionale.

CERTIFICAZIONI

Crediti da riscuotere: ecco come fare

PER FAVORIRE lo smobilizzo dei crediti vantati dalle imprese nei confronti della Pubblica amministrazione, le amministrazioni devono certificare, su istanza del creditore, gli eventuali crediti 'commerciali', cioè quelli relativi a somme dovute per somministrazioni, forniture, appalti e prestazioni professionali. È possibile presentare le istanze di certificazione in qualsiasi momento. Tuttavia, per poter beneficiare della garanzia dello Stato, è necessario che l'istanza sia presentata entro il termine previsto dalla legge, ora fissato al 31 ottobre 2014. La procedura di certificazione è totalmente gratuita ed è gestita tramite un'apposita piattaforma elettronica. Ulteriori informazioni sul sito www.confartigianato.ra.it Gli uffici di Confartigianato della provincia di Ravenna sono a disposizione delle aziende associate per ulteriori chiarimenti tramite Marcello Martini 0544-280604 e Andrea Bragonzoni 0544-61454.

PER I TECNICI

Impianti termici, due seminari

È STATO pubblicato il nuovo libretto di impianto per la climatizzazione e la manutenzione degli impianti termici. Per illustrare le varie novità ed il dettaglio del nuovo libretto e della modulistica, Confartigianato organizza due seminari tecnici: a Ravenna martedì 4 novembre alle 18.15 nella sede di viale Berlinguer 8 e a Faenza mercoledì 5 novembre sempre alle 18.15 nella sede di viale Zaccagnini 8. I seminari sono ad ingresso gratuiti per le aziende associate.

La nuova disciplina prevede la targatura di ogni impianto ai fini dell'istruzione di un catasto informatizzato. La norma è attualmente incompleta in quanto nei prossimi mesi la Regione emanerà un regolamento specifico. Ulteriori approfondimenti sul sito www.confartigianato.ra.it Per informazioni sulle iniziative, e sulla delibera regionale 0544-516191.

CONFARTIGIANATO DAY OGGI VISITA DI OGUNO DEI 18 SINDACI A UN'AZIENDA DEL PROPRIO TERRITORIO

Un giorno dedicato a tutte le imprese

OGGI È il giorno del secondo 'ConfartigianatoDay', iniziativa ideata per far conoscere ed apprezzare meglio sia l'associazione, che conta oltre 3500 imprese aderenti in provincia, sia le aziende stesse ed il lavoro quotidiano di migliaia di imprenditori artigiani che, anche in questo difficile momento economico, producono lavoro e reddito sia per loro che per tutti gli addetti e dipendenti impiegati. Nel corso di questa mattina, tutti i 18 sindaci della provincia verranno accompagnati a visitare un'azienda artigiana operante nel territorio della propria amministrazione comunale. Alle 17.30, al teatro Goldoni di Bagnacavallo, sarà poi la volta della cerimonia di premiazione della decima edizione de 'I Protagonisti dello Svi-

luppo', l'ormai noto concorso che premia dodici aziende che si sono distinte in un percorso di benchmarking e valutate secondo parametri di crescita economica, occupazionale, di innovazione, aziende alle quali sarà consegnata la tradizionale targa in ceramica. Prima della consegna delle targhe ai 'Protagonisti', è previsto l'intervento di Licia Redolfi, di 'Osservatorio mpi-Confartigianato Emilia Romagna', che illustrerà la rilevazione sui dati congiunturali dell'economia nella nostra provincia. «La strada è una sola — commentano dall'associazione —: quella di regole certe, una burocrazia davvero al servizio di cittadini e imprese, una Giustizia veloce ed efficace, un carico fiscale che torni ad essere sopportabile».



PRIMO PIANO I 'Protagonisti dello sviluppo' premiati nel corso dell'edizione 2013.